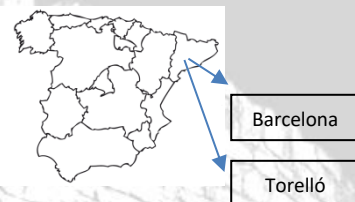


VITICULTORS DES DE 1395
ELABORADORS D'ESCUMOSOS DES DE 1951
100% VINYES PRÒPIES
100% ECOLÒGIC
100% VEREMA MANUAL
VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT
ESPECIALITZATS EN LLARGUES CRIANCES



DO Penedès

Vi negre dolç, monovarietal, de verema tardana

TORELLÓ VITTIOS MERLOT 2015



Varietats de raïm: 100% Merlot, sobremadurat, de les nostres vinyes de Can Miquel del les Planes. Vinyes preparades per a obtenir una molt baixa producció i on s'ha vigilat molt acuradament la sanitat durant tot el cicle vegetatiu.

Collita: 2015. La verema 2015 va estar marcada per un hivern on vam rebre una intensa nevada a principis de febrer, molt beneficiosa. La neu suposa una reserva d'aigua i el seu desglaç té un efecte irrigador molt favorable. Una primavera seca amb temperatures suaus va donar pas a un estiu molt calorós, especialment el mes de juliol i unes tímides pluges el mes d'agost. La verema es va iniciar el 9 d'agost amb la varietat Muscat i va finalitzar al setembre, amb la Parellada. Totes les varietats van presentar un estat sanitari perfecte i han donat lloc a vins tranquils i vins base per a Corpinnat d'excel·lent qualitat.

Elaboració: Vi dolç de verema tardana. La verema es va realitzar a l'octubre, moment en què el raïm van aconseguir els 17,5º probables de sucre - Només es van triar els raïms que van adquirir el grau de deshidratació desitjat-.

Raïm recol·lectat a mà i transportades en petits tractors o en caixes de 25kg i transportades en menys de 15 minuts a la zona de premsatge, amb l'objectiu d'evitar oxidació. En l'elaboració del Vittios s'utilitza únicament el vi flor o sagnat. La criança del vi té lloc en barriques de roure francès (voscues) durant 12 mesos. Embotellat i posterior criança en ampolla.

Vol.: 15%

PRESENTACIÓ:

- 50 cl

Color cirera, de rivet grana i sensació densa. Amb formació de llàgrima tintada. En nas, és intens i complex, de sensació càlida amb records de fruita madura, llavor de raïm, cireres, grosella negra i delicats tocs de cacau.

L'entrada en boca és seductora, de pas elegant, amb tocs assecants dissimulats entre la dolçor i la frescor. El taní polit i el retro-gust persistent de fruita negra, fa un vi viu i excitant.



Ideal per a acompanyar:

Formatges, fruits secs i dolços tipus: xocolates, bescuits i pastes fullades.

www.torello.com